



**COMUNE DI CASTELLI CALEPIO**  
PROVINCIA DI BERGAMO

**SETTORE AL CITTADINO**  
**SERVIZIO AFFARI GENERALI**  
**UFFICIO SCUOLA**

---

---

*Capitolato speciale per l'appalto del servizio di mensa scolastica presso  
la scuola elementare e media di Cividino*

---

---

## Sommaro

<b>PARTE I - OGGETTO DELL'APPALTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE .....</b>	<b>4</b>
ART. 1 - OGGETTO E IMPORTO .....	4
ART. 2 - DURATA.....	4
ART. 3 - DIMENSIONI DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO .....	4
ART. 4 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE .....	5
ART. 5 - REQUISITI DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.....	5
Art. 5.1 - Capacità economico finanziaria .....	5
Art. 5.2 - Capacità tecnica.....	5
ART. 6 – MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO.....	6
Art. 6.1 – Ribasso sull'importo a base d'asta per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti..	6
Art. 6.2 – Progetto di organizzazione del servizio.....	6
Art. 6.4 – Distanza dal centro Anziani di Cividino (punto dove verranno materialmente consumati i pasti) del centro di cottura e tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato .....	6
Art. 6.4.1 - Determinazione del punteggio per la distanza del centro di cottura.....	6
Per l'attribuzione del punteggio in oggetto dovrà essere dichiarata la distanza compilando l' <b>allegato 1</b> "Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà). .....	6
Art. 6.4.2 - Determinazione del punteggio per i tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato .....	6
Per l'attribuzione del punteggio in oggetto dovrà essere dichiarato il tempo di permanenza compilando l' <b>allegato 1</b> "Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà). .....	7
Art. 6.4.3 - Determinazione della media.....	7
Art. 6.5 - Certificazione di qualità .....	7
Le ditte dovranno dimostrare il possesso della certificazione UNI ISO 9001 e 9002 o VISION 2000 allegando copia della medesima alla documentazione tecnica e compilando l' <b>allegato 1</b> "Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà). .....	7
<b>PARTE II – GRIGLIE PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PROGETTO E DELL'OFFERTA ECONOMICA .....</b>	<b>7</b>
ART. 7 - GRIGLIA PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO .....	7
Art. 7.1 - Aspetti organizzativi.....	7
Punto 1: Linee guida .....	7
Punto 2: Organizzazione del personale .....	8
Punto 3: Autocontrollo .....	8
Art. 7.2 - Aspetti integrativi .....	8
ART. 8 – GRIGLIA PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	8
<b>PARTE III – LOCALI DISTRIBUZIONE PASTI.....</b>	<b>9</b>
ART. 9 - DEFINIZIONE EDIFICI PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	9
ART. 10 - LOCALI DI DESTINAZIONE ALL'INTERNO DEGLI EDIFICI.....	9
ART. 11 - MODIFICAZIONE LOCALI ADIBITI ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	9
<b>PARTE IV - GESTIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>9</b>
<b>MENÙ .....</b>	<b>9</b>
<b>ART. 12 - MENÙ, TABELLE DIETETICHE, RICETTE .....</b>	<b>9</b>
ART. 13 - CONDIZIONI INTEGRATIVE.....	10
RAPPORTI CON GLI UTENTI E LE LORO FAMIGLIE .....	11
ART. 14 - INFORMAZIONE DEGLI UTENTI.....	11
DERRATE ALIMENTARI .....	11
ART. 15 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DI ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI .....	11
PRINCIPALI MODALITÀ OPERATIVE NELLE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE DEL PASTO .....	11
ART. 16 - PROCEDURE DI PRODUZIONE .....	11
Art. 16.1 - Campionatura rappresentativa del pasto .....	11
Art. 16.2 - Somministrazione del pasto .....	11
PERSONALE .....	12
ART. 17 - ASPETTI GENERALI .....	12
ART. 18 - ORGANICO .....	13
ART. 19 - DIREZIONE DEL SERVIZIO.....	13
ART. 20 - FORMAZIONE PROFESSIONALE .....	13
ART. 21 - VESTIARIO.....	13

ART. 22 - IDONEITÀ SANITARIA.....	13
ART. 23 - IGIENE DEL PERSONALE.....	13
ART. 24 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO .....	13
ART. 25 - TIROCINI LAVORATIVI.....	14
IMPIANTI E ATTREZZATURE .....	14
ART. 26 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE.....	14
ART. 27 - INTERVENTI DI SANIFICAZIONE .....	14
ART. 28 – ATTREZZATURE, STOVIGLIE E PENTOLAME .....	14
Art. 28.1 - Dotazione da reperire.....	14
Art. 28.2 - Tipologie di stoviglie .....	15
Art. 28.3 - Pentolame per cottura .....	15
Art. 28.4 - Attrezzature e arredi di proprietà comunale .....	15
<b>PARTE V - ASPETTI FINANZIARI ED ECONOMICI .....</b>	<b>15</b>
ART. 29 - SPESE A CARICO DEL GESTORE .....	15
ART. 30 - QUANTIFICAZIONE DEI PASTI.....	15
ART. 31 - DETERMINAZIONE IMPORTO DOVUTO AL GESTORE .....	15
ART. 32 – PAGAMENTO DEL COMPENSO .....	15
ART. 33 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	15
ART. 34 - EVENTUALE AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO .....	16
ART. 35 - REVISIONE PREZZI.....	16
ART. 36 - GARANZIE.....	16
ART. 37 - ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E PRODOTTI .....	16
<b>PARTE VI - VERIFICHE E CONTROLLI .....</b>	<b>16</b>
ART. 38 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	16
ART. 39 - COMITATO MENSA .....	16
ART. 40 - SOPRALLUOGHI .....	17
ART. 41 - CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DEL GESTORE.....	17
<b>PARTE VII - NORME GENERALI .....</b>	<b>17</b>
ART. 42 - SUBAPPALTO .....	17
ART. 43 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO .....	17
ART. 44 - SPESE .....	17
ART. 45 - PENALITÀ .....	17
ART. 46 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	18
ART. 47 - DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI .....	18
<b>PARTE VIII - ALLEGATI.....</b>	<b>19</b>
<b>PARTE IX - PLANIMETRIE DEPOSITATE .....</b>	<b>20</b>

## **PARTE I - OGGETTO DELL'APPALTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

### **ART. 1 - OGGETTO E IMPORTO**

1. Il presente capitolato ha per oggetto: la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame fresco- caldo", in multiporzione destinati al servizio di ristorazione scolastica, con le modalità stabilite nei successivi articoli alle utenze indicate nella tabella all'art. 3), per l'anno scolastico 2003/2004. Il presente appalto è rinnovabile per un ulteriore anno alle medesime condizioni nel caso di rinnovo della convenzione con il Centro Diurno Anziani di Cividino.
2. Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (H.A.C.C.P), nei termini di cui al successivo art. 7.1.
3. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla osservanza delle tabelle dietetiche che costituiscono parte integrante del presente Capitolato. Trattandosi di fornitura di pasti preparati presso il centro di cottura della ditta, la stessa prima dell'inizio del servizio redigerà i menù scolastici tenendo conto delle richieste dell'Amministrazione Comunale e dell'ASL di Bergamo ed in base all'organizzazione produttiva interna del centro di cottura.
4. Il valore presunto dell'appalto annuale (rinnovabile eventualmente per un ulteriore anno) è determinato in Euro 41.469,12 IVA esclusa pari ad Euro 4,84 per pasto IVA esclusa. L'importo complessivo presunto di cui al precedente comma è riferito alla somministrazione di presunti 8.568 pasti.
  - a) SCUOLA ELEMENTARE giorni di frequenza 206 distribuiti su settimane di 6 giorni - settimane di frequenza n. 34 ( $206:6=34$ ) 3 rientri ogni settimana ( $34 \times 3 = 102 \times 70$  persone) = 7140 pasti.
  - b) SCUOLA MEDIA giorni di frequenza 206 distribuiti su settimane di 6 giorni - settimana di frequenza n. 34 ( $206:6=34$ ) 2 rientri ogni settimana ( $34 \times 2 = 68 \times 21$  persone) = 1428 pasti..
5. L'offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Non sono ammesse offerte in aumento.

### **ART. 2 - DURATA**

1. Il presente appalto avrà una durata di anni 1, con facoltà di rinnovo per un ulteriore anno a condizione del rinnovo della convenzione per l'utilizzo del Centro Diurno Anziani di Cividino ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio di ristorazione scolastica fissata presumibilmente il giorno 1° ottobre 2003. La durata di cui sopra si intende riferita al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante l'anno scolastico. La Gestione si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico; le date di inizio e di cessazione saranno comunicate in tempo utile e secondo le modalità più opportune dal personale del Servizio Pubblica Istruzione.
2. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica dell'anno scolastico 2003/2004, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.
3. La Ditta aggiudicataria non potrà ritardare l'inizio della gestione alla data prevista, pena la decadenza, ipso iure, dell'appalto stesso.

### **ART. 3 - DIMENSIONI DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO**

1. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con proprio personale, alla effettiva distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti autorizzati ed aventi legalmente diritto, nonché alla successiva pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate.
2. Il personale dovrà essere rapportato al numero di pasti da servire quotidianamente presso la mensa.
3. L'utenza è composta da alunni e personale delle scuole elementare e media per un numero complessivo di c.a. 231 pasti alla settimana.
4. I pasti ed il personale addetto alla distribuzione sono distribuiti secondo il seguente schema:

Scuole	n° pasti alunni	n° pasti adulti	Giorni di consumo dei pasti
Elementare Cividino	68	2	Lunedì Mercoledì Venerdì
Media Cividino	20	1	Lunedì Mercoledì
<b>TOTALE</b>	<b>224</b>	<b>7</b>	

5. Alla Ditta aggiudicataria, verranno affidati in consegna dall'Amministrazione Comunale i locali per svolgere il servizio; la ditta dovrà a propria cura e spese attrezzare il locale ricevimento pasti e quant'altro occorrente per la distribuzione, su impianti comunque predisposti dall'Amministrazione Comunale (impianti elettrici e idraulici).
6. La Ditta aggiudicataria si impegna ad avere la massima cura dei locali ricevuti in consegna all'inizio del servizio in appalto, assumendosi l'onere di riconsegnarli all'Amministrazione Comunale nello stesso modo di quello all'atto della consegna.
7. La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere puliti gli impianti, gli spazi mensa messi a disposizione, le attrezzature sia di sua proprietà che dell'Amministrazione Comunale, usando la massima diligenza nel rispetto delle norme igienico - sanitarie fissate dalle leggi vigenti e dalle norme di convivenza civile.
8. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di addebitare alla Ditta aggiudicataria eventuali danni agli ambienti ed alle attrezzature derivanti da incuria, cattivo uso o comunque da cause diverse dal normale deperimento.

#### **ART. 4 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

1. Per l'aggiudicazione dell'appalto si procederà tramite asta pubblica ai sensi del Decreto Legislativo n. 157 del 17.3.1995.
2. L'appalto verrà aggiudicato ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b) del Decreto Legislativo n. 157/1995, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
3. Gli elementi che saranno considerati per la predisposizione della graduatoria di aggiudicazione, con indicazione del punteggio massimo a ciascuno di essi attribuibile, sono:

<i>Descrizione</i>	<i>Punteggio massimo attribuibile</i>
1. Progetto di organizzazione del servizio, comprensivo di tutte le voci riportate all'articolo 7 del presente capitolato speciale, con esclusione delle voci indicate ai successivi punti, nel rispetto delle modalità indicate all'articolo 6.2	41
2. Ribasso sull'importo a base d'asta, nel rispetto delle modalità indicate all'articolo 6.1	40
3. Distanza del centro di cottura da Castelli Calepio e tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato nel rispetto delle modalità indicate all'articolo 6.4	15
4. Certificazione di qualità nel rispetto delle modalità indicate all'articolo 6.5	4
<b>Totale punteggio</b>	<b>100</b>

4. Ai sensi dell'articolo 59 della legge 488/1999, si specifica che è fatto obbligo per tutti i concorrenti di utilizzare prodotti agricoli biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, nel rispetto del menù, delle indicazioni dell'ASL della Provincia di Bergamo e del presente capitolato speciale.

#### **ART. 5 - REQUISITI DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

##### **Art. 5.1 - Capacità economico finanziaria**

1. Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti che sono in grado di dimostrare con idonea documentazione (Art. 13 Decreto legislativo 157/95) che nell'ultimo triennio hanno avuto un volume d'affari annuo superiore o uguale a Euro 260.000,00 (duecentosessantamila/00) nella gestione di ristorazioni collettive.

##### **Art. 5.2 - Capacità tecnica**

1. Sono ammessi a partecipare alla gara coloro che:
  - a) hanno a disposizione un centro di cottura presso il quale confezionare i pasti. I pasti dovranno essere confezionati direttamente dal gestore, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 42 "Subappalto";
  - b) hanno prestato servizi di ristorazione collettiva in strutture scolastiche, assistenziali o sanitarie per un periodo minimo complessivo di almeno due anni negli ultimi tre anni. Detto servizio deve essere documentato con apposita certificazione attestante la regolare esecuzione di tutti i contratti gestiti nel medesimo periodo.

**ART. 6 – MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO****Art. 6.1 – Ribasso sull'importo a base d'asta per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti**

1. L'importo considerato per l'attribuzione del punteggio sarà quello riportato al punto 1) dell'offerta economica (**allegato 2**) redatta nel rispetto di quanto previsto dal successivo articolo 8 "Griglia per la presentazione dell'offerta economica" e su modello.
2. Il punteggio verrà attribuito come segue:
  - a) All'importo offerto pari all'importo posto a base d'asta saranno assegnati punti 0 (zero);
  - b) All'importo offerto più basso in raffronto fra le diverse offerte saranno assegnati punti 40 (quaranta);
  - c) Agli importi offerti intermedi saranno assegnati i punti in misura proporzionale nel rispetto della seguente formula:  $(\text{Importo a base d'asta} - \text{Importo offerta}) / [(\text{Importo a base d'asta} - \text{Importo offerta minore})/40]$ .

**Art. 6.2 – Progetto di organizzazione del servizio**

1. Il punteggio complessivo di 41 punti da attribuire al progetto viene ulteriormente ripartito come segue:

Parte del progetto	Massimo punteggio attribuibile
Linee guida	10 punti
Organizzazione del personale	15 punti
Aspetti integrativi	13 punti
Autocontrollo: per la voce relativa al punto c)	3 punti

2. Il punteggio è arrotondato al secondo decimale.

**Art. 6.4 – Distanza dal centro Anziani di Cividino (punto dove verranno materialmente consumati i pasti) del centro di cottura e tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato**

1. Il punteggio complessivo di 15 punti viene attribuito a ciascuna offerta sulla base della media del punteggio ottenuto per la distanza del centro di cottura da Castelli Calepio e per i tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato.
2. Per il calcolo del punteggio si procede come segue:

*Art. 6.4.1 - Determinazione del punteggio per la distanza del centro di cottura*

Descrizione	Punteggio
Centro di cottura ubicato ad una distanza uguale o superiore ai 15 chilometri di rete stradale	0 punti
Centro di cottura più vicino	15 punti
Per i restanti centri di cottura il punteggio viene attribuito in misura proporzionale applicando la formula indicata nella colonna "punteggio"	$(15 \text{ km.} - \text{Km. offerti}) / [(15 \text{ Km.} - \text{Km. Offerta minore})/15]$

Per l'attribuzione del punteggio in oggetto dovrà essere dichiarata la distanza compilando l'**allegato 1** "Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà).

*Art. 6.4.2 - Determinazione del punteggio per i tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato*

Descrizione	Punteggio
Tempo di permanenza uguale o superiore a 30 minuti	0 punti
Tempo di permanenza offerto più basso	15 punti
Per i restanti tempi di permanenza il punteggio viene attribuito in misura proporzionale applicando la formula indicata nella colonna "punteggio"	$(30 \text{ minuti} - \text{minuti offerti e verificati}) / [(30 \text{ minuti} - \text{minuti Offerta minore})/15]$

Per l'attribuzione del punteggio in oggetto dovrà essere dichiarato il tempo di permanenza compilando l'**allegato 1** "Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà).

#### Art. 6.4.3 - Determinazione della media

1. Calcolo della media dei due punteggi ottenuti da ciascun concorrente.
2. I punteggi sono arrotondati al secondo decimale.

#### Art. 6.5 - Certificazione di qualità

Le ditte dovranno dimostrare il possesso della certificazione UNI ISO 9001 e 9002 o VISION 2000 allegando copia della medesima alla documentazione tecnica e compilando l'**allegato 1** "Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà).

1. Il punteggio nel limite massimo di 4 punti sarà attribuito come segue:
  - a) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001: punti 4
  - b) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9002: punti 3
  - c) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 o 9002 VISION 2000: punti 4
  - d) Contenuto generico dell'oggetto della certificazione ISO: punti 1
  - e) Contenuto specifico dell'oggetto della Certificazione ISO, in particolare tipologia servizi ristorazione scolastica e descrizione filiera produttiva, compreso il trasporto dei pasti: punti 4.

## PARTE II – GRIGLIE PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PROGETTO E DELL'OFFERTA ECONOMICA

### ART. 7 - GRIGLIA PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1. Il progetto, esclusi i punti contraddistinti con le lettere b) e c) delle linee guida del centro di cottura e con le lettere a), b), d), e) del punto 3 relativo all'autocontrollo (materiali che possono essere dati in allegato al progetto), deve essere redatto utilizzando fino ad un massimo di 30 (trenta) cartelle formato A4, copertina inclusa, interlinea singola e dimensione del carattere pari a 12 (dodici).
2. In caso di mancato rispetto dei vincoli predetti, non verrà attribuito alcun punteggio per il progetto.

#### Art. 7.1 - Aspetti organizzativi

1. Il progetto deve illustrare la gestione del servizio con utilizzo del centro di cottura in disponibilità del gestore per la mensa delle scuola elementari e medie di Cividino.
2. Gli aspetti da considerare sono:
  - a) Linee guida per lo svolgimento del servizio;
  - b) Organizzazione del personale;
  - c) Autocontrollo.

#### Punto 1: Linee guida

1. Il progetto deve riportare le linee guida che il gestore intende seguire per lo svolgimento del servizio nel suo complesso distinte per i seguenti tre aspetti:
  - a) centro di cottura;
  - b) servizio di trasporto;
  - c) centro di distribuzione.
2. Per quanto concerne il **centro di cottura** le linee guida devono essere integrate con:
  - a) una relazione illustrativa del centro medesimo indicante, fra l'altro, le attrezzature presenti e la distanza espressa in chilometri dal Centro Anziani di Cividino dove verranno materialmente consumati i pasti. Alla relazione deve essere allegata adeguata documentazione fotografica che consenta di avere una visione complessiva della struttura. E' vincolante per il gestore veicolare i pasti dal centro di cottura indicato nel progetto presentato. L'eventuale variazione del centro di cottura durante il periodo di validità del contratto, se non prevista nel progetto-offerta presentata in sede di gara, può comportare la risoluzione dello stesso, in caso di peggioramento dei tempi di trasporto. Nella relazione deve essere indicato il numero di pasti confezionabili giornalmente presso il centro di cottura e le commesse già presenti a cui andrebbe ad aggiungersi il numero di pasti previsto dal presente capitolato speciale;
  - b) autorizzazione sanitaria;
  - c) elenco dei fornitori e dei prodotti.
3. Per quanto concerne il **servizio di trasporto** le linee guida devono essere integrate con i seguenti dati:

- a) dotazione degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti;
  - b) modalità di trasporto dei pasti;
  - c) tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato dall'ultimazione del confezionamento alla distribuzione.
4. Per quanto concerne i **centri di distribuzione** le linee guida devono essere integrate con i seguenti dati:
- a) modalità e attrezzature utilizzate presso il centro di distribuzione per garantire il giusto grado di calore degli alimenti e il controllo tramite rilevazione dello stesso;
  - b) sistema che il gestore intende adottare per la distribuzione dei pasti presso il centro di distribuzione. Le modalità di distribuzione devono tenere conto anche della capienza dei locali adibiti a sale da pranzo e dei potenziali utenti del servizio. In caso di necessità può essere previsto il doppio turno per il consumo del pasto;
  - c) modalità di gestione della stoviglieria e tipologia, nel rispetto delle condizioni vincolanti stabilite dal presente capitolato speciale;
  - d) modalità e luoghi di effettuazione del lavaggio attrezzature di proprietà comunale di cui intende avvalersi ed eventuali attrezzature che il gestore intende integrare.

#### Punto 2: Organizzazione del personale

1. Il progetto deve riportare:

##### **Per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti**

- a) organizzazione scelta per la gestione del personale per il trasporto dei pasti, il trasporto delle stoviglie, la distribuzione dei pasti; la preparazione, lo sgombero e la pulizia dei locali;
- b) specificazione delle unità di personale impiegato presso il centro di distribuzione con indicazione del monte ore settimanale, dell'orario giornaliero di servizio, della qualifica professionale, delle mansioni generali affidate, del titolo di studio;
- c) medesima specificazione prevista al precedente punto b) per il personale impiegato per il trasporto dei pasti e delle stoviglie;
- d) medesima specificazione prevista al precedente punto b) per il personale impiegato per il centro di cottura;
- e) specificazione del personale che verrà assunto dal gestore per garantire il servizio all'interno dei centri di distribuzione e del centro di cottura;
- f) specificazione dell'aumento di ore del personale che verrà introdotto presso il centri di distribuzione in rapporto all'aumento del numero di pasti serviti.

#### Punto 3: Autocontrollo

1. Il progetto deve riportare:
  - a) applicazione dell'HACCP e delle procedure di autocontrollo della qualità per l'intero servizio, distinte per centro di cottura, servizio di trasporto, centro di distribuzione;
  - b) accorgimenti che il gestore intende assicurare a livello igienico-sanitario (manuale di corretta prassi igienica), distinte per centro di cottura, servizio di trasporto, centro di distribuzione;
  - c) controlli chimico-fisici e microbiologici su tutte le tappe della produzione (dalla materia prima al prodotto servito) che il gestore si impegna ad adottare;
  - d) sistema di smaltimento dei rifiuti;
  - e) eventuali certificazioni di qualità del servizio di produzione pasti presentati dal gestore.

#### **Art. 7.2 - Aspetti integrativi**

1. Inoltre il concorrente potrà integrare la documentazione predetta con altri aspetti quali, a titolo puramente esemplificativo:
  - a) alimenti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione di origine protetta utilizzati, con indicazione della tipologia e della frequenza settimanale, in aggiunta a quelli previsti dal menù predisposto dall'ASL della Provincia di Bergamo, dal presente capitolato speciale, dalle Linee guida regionali;
  - b) caratteristiche e modalità di funzionamento del sistema di prenotazione pasti;
  - c) eventuali altri elementi qualificanti il servizio.Nel caso in cui il concorrente non integri la documentazione con altri aspetti, come sopra citato, si assegnerà un punteggio pari a 0.

#### **ART. 8 – GRIGLIA PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**

1. L'offerta economica deve essere redatta come segue:  
**Quota unitaria richiesta per il pasto delle scuole**  
Dovranno essere indicate:
  - a1) la quota unitaria richiesta per il pasto delle scuole;

- a2) il totale pasti annui presunti nelle scuole;
- a3) la quota complessiva richiesta per il totale dei pasti presunti nelle scuole;
- 2. Si specifica inoltre che:
  - a) La quota del pasto relativa alle scuole elementari e medie inferiori deve essere unica.
  - b) Il totale dei pasti presunti annui e il totale da utilizzare per il conteggio deve essere dedotto dal riepilogo dell'**art. 1**.
  - c) **In caso di incongruenza tra il prezzo della quota unitaria per il pasto delle scuole e quello complessivo per il totale dei pasti presunti, sarà preso in considerazione il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.**

### **PARTE III – LOCALI DISTRIBUZIONE PASTI**

#### **ART. 9 - DEFINIZIONE EDIFICI PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

1. Il servizio di ristorazione scolastica è effettuato presso il centro anziani di Cividino in Via Cadorna.
2. Qualora il gestore intendesse avvalersi dei locali e delle attrezzature comunali per il lavaggio delle stoviglie, l'eventuale integrazione delle attrezzature medesime sarà a suo carico. Le attrezzature integrate resteranno in proprietà del gestore.

#### **ART. 10 - LOCALI DI DESTINAZIONE ALL'INTERNO DEGLI EDIFICI**

1. I locali individuati per la distribuzione pasti sono quelli riportati nella documentazione planimetrica depositata presso l'Ufficio scuola comunale. Detti locali sono: l'area aperta davanti alla zona bar separata dall'area denominata "sala riunioni" da apposita parete mobile, la cucina ed i servizi igienici presso il centro diurno anziani di Cividino.

#### **ART. 11 - MODIFICAZIONE LOCALI ADIBITI ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

1. I locali adibiti alla distribuzione sono indicati nelle piante planimetriche di cui all'articolo 10 "Locali di destinazione all'interno degli edifici".
2. Detti locali di distribuzione potranno essere variati, con spese a carico dell'Amministrazione comunale, per l'adeguamento degli stessi, nel corso del periodo di validità del presente contratto.

### **PARTE IV - GESTIONE DEL SERVIZIO**

#### **MENÙ**

#### **ART. 12 - MENÙ, TABELLE DIETETICHE, RICETTE**

1. Il confezionamento dei pasti deve essere effettuato nel pieno rispetto dei menù, delle tabelle dietetiche e delle ricette predisposti dall'ASL della Provincia di Bergamo.
2. Il confezionamento dei pasti deve inoltre rispettare quanto disposto dall'articolo 59, comma 4, della Legge 488 del 23.12.1999 in relazione all'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, nella misura e con le modalità stabilite dall'ASL della Provincia di Bergamo congiuntamente ai menù e alle modalità di preparazione.
3. Nel corso dell'anno scolastico l'ASL Bergamo predispone di norma un menù invernale, un menù estivo, menù personalizzati diversificati in base alle patologie presentate dagli utenti.
4. Detti menù sono distinti per:
  - a) le scuole elementari
  - b) le scuole medie inferiori.
5. Il gestore deve inoltre accogliere le modificazioni del menù introdotte per motivazioni religiose ed ideologiche e disgusti, nel rispetto delle Linee guida 2002 emanate dalla Regione Lombardia.
6. Periodicamente l'ASL Bergamo, a seconda delle necessità riscontrate, varia i menù proposti.
7. Per consentire di conoscere il contenuto di massima dei menù, si allegano:
  - a) il menù invernale (**Allegato 3**);
  - b) il menù estivo (**Allegato 4**);in vigore nell'anno scolastico 2002/2003.
8. Ogni variazione di menù, tabelle dietetiche, ricette, indicazioni alimentari, tipologia di prodotto da utilizzare, inoltrata dall'ASL della Provincia di Bergamo durante il periodo di validità del presente contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

**ART. 13 - CONDIZIONI INTEGRATIVE**

1. Premesso che per esercitare l'attività di refettorio, ai sensi del D.Lvo 155/97, dovrà essere predisposto uno specifico manuale di autocontrollo, al fine di garantire la sicurezza igienica e la qualità dei pasti, unitamente alle valutazioni di tipo strutturale, si riportano di seguito le indicazioni trasmesse dall'ASL di Trescore Balneario, tratte dalle linee guida della Regione Lombardia (D.G.R. 17.07.98 n. 6/37435):

**PREPARAZIONE PASTI:**

- L'attenzione all'igienicità delle operazioni è in questa fase di primaria importanza. Pertanto, presso il centro di preparazione dei pasti dovrà essere costantemente garantita l'applicazione di tutte le procedure per la sicurezza degli alimenti, individuate secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, come previsto dal D.Lvo 155/97.

**CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:**

- Le modalità di confezionamento dei pasti e la tipologia dei contenitori, dovranno essere definite in modo da garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del pasto.
- Il servizio di trasporto e distribuzione dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori termici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti.
- Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori termici e degli automezzi, sarà necessario disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature.
- Durante il trasporto dovrà essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione indicate dall'art. 31 del D.P.R. 327/80, in particolare per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi si dovrà mantenere una temperatura non inferiore a + 65°C., mentre gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi la temperatura non potrà essere superiore a + 10°C.

**SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

- Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti, che verranno mantenuti negli appositi contenitori termici, fino al momento della somministrazione.
  - In questa fase è opportuno definire una procedura che prevede il controllo e la registrazione delle temperature rilevate.
  - E' quindi necessario disporre di un campione di pasto che possa essere utilizzato sia per il controllo delle temperature, sia per eventuali operazioni di campionamento.
  - Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di libretto di idoneità ed adeguatamente addestrato ed informato in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta (D.Lgs. 155/97).
  - In fase di somministrazione oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà la consumazione dei pasti.
  - Un buon arredamento dei locali e l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.
  - Le tabelle dietetiche, validate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL della provincia di Bergamo, dovranno essere esposte nel locale refettorio.
2. In aggiunta a quanto contenuto nei menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall'ASL della Provincia di Bergamo, il gestore deve garantire il rispetto delle seguenti condizioni integrative:
- a) Ogni pasto giornaliero predisposto per la scuola elementare e la scuola media inferiore deve contemplare due verdure diverse di cui: una cotta e una cruda, quando il menù prevede una verdura cotta; due verdure crude nei restanti casi.
  - b) Devono sempre essere di tipo biologico: la frutta, la farina di mais, il pane integrale. Copia della certificazione relativa alle derrate alimentari di tipo biologico deve essere trasmessa mensilmente all'ufficio scuola comunale con le medesime scadenze previste dall'articolo 16.2 "Somministrazione del pasto" per le rilevazioni di cui all'allegato 7;
  - c) Per tutte le sale da pranzo compete al gestore, oltre alla fornitura del pasto, la fornitura di acqua minerale naturale da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti nella quantità dagli stessi richiesta.
  - d) Il gestore è tenuto altresì alla fornitura di una tovaglietta, un tovagliolo di carta, bis o tris di posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente, tutto monouso a perdere. E' tenuto altresì alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta. Il gestore sarà tenuto a fornire il materiale e le attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa, il materiale monouso necessario al servizio, le attrezzature, il frigorifero ed il carrello termico. Alla scadenza del contratto tali attrezzature saranno riconsegnate al gestore.
  - e) Per gli insegnanti, e, in generale, per gli adulti che si avvarranno del servizio, deve essere rispettato il menù previsto per gli alunni delle scuole medie inferiori.

## **RAPPORTI CON GLI UTENTI E LE LORO FAMIGLIE**

### **ART. 14 - INFORMAZIONE DEGLI UTENTI**

1. Il gestore si impegna ad informare adeguatamente le persone che usufruiscono del servizio in relazione alle modalità di gestione dello stesso e agli elementi qualitativi presenti, nel rispetto di quanto proposto in sede di offerta.
2. Nel caso in cui, in sede di offerta, non fossero previsti gli aspetti di seguito riportati, il gestore è comunque tenuto a:
  - a) consegnare a ciascun iscritto, anche avvalendosi della collaborazione dell'ufficio scuola, il prospetto riportante il menù giornaliero per l'intero anno scolastico;
  - b) fornire all'ufficio scuola comunale la documentazione necessaria per predisporre un documento illustrativo dei referenti e dell'organizzazione del servizio da consegnare a ciascun iscritto..

## **DERRATE ALIMENTARI**

### **ART. 15 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DI ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Per quanto concerne le indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime, si rinvia a quanto stabilito dall'allegato n. 8 al Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1 agosto 2002 – n. 14833 Direzione generale sanità – Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, **allegato 5** al presente capitolato speciale, quale parte integrante dello stesso, e alle raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione come previsto dall'art. 59 della legge 488/1999.

## **PRINCIPALI MODALITÀ OPERATIVE NELLE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE DEL PASTO**

### **ART. 16 - PROCEDURE DI PRODUZIONE**

1. Per quanto concerne le principali modalità operative nelle diverse fasi di lavorazione del pasto, si rinvia a quanto stabilito dall'allegato n. 9 al Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1 agosto 2002 – n. 14833 Direzione generale sanità – Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, **allegato 6** al presente capitolato speciale, quale parte integrante dello stesso.
2. Si evidenzia che i manuali di autocontrollo e corretta prassi igienica devono costantemente essere tenuti aggiornati e adeguati alla realtà effettiva del servizio.
3. Le modalità di cui alle Linee guida sono inoltre integrate con gli aspetti di seguito riportati.

#### **Art. 16.1 - Campionatura rappresentativa del pasto**

1. Ogni giorno, il responsabile del centro di distribuzione devono raccogliere un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione, cotti e non.
2. Devono essere rispettate le procedure base stabilite con Circolare n. 45/SAN della Regione Lombardia:
  - a) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
  - b) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
  - c) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
  - d) il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione ed in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
  - e) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
  - f) il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.
3. È onere del gestore dotare i centri di ristorazione del necessario frigorifero per la conservazione della campionatura rappresentativa del pasto, se mancante.

#### **Art. 16.2 - Somministrazione del pasto**

##### *A. Aspetti generali*

1. Durante la somministrazione del pasto deve essere assolutamente rispettato il parametro relativo alla temperatura dei cibi. Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli opportuni contenitori.
2. Il servizio si deve svolgere nei centri di distribuzione approntati per tempo attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia. L'allestimento deve essere effettuato in modo da garantire un servizio curato nei dettagli.
3. La somministrazione del pasto deve rispettare i requisiti di qualità, di sicurezza igienica, sensoriali di cornice al pasto.

#### B. Funzioni di controllo a carico del personale

1. Durante questa fase deve assolutamente essere garantita una totale responsabilizzazione del personale anche in relazione a precise funzioni di controllo.
2. Le verifiche si devono articolare a più livelli:
  - a) caratteristiche organolettiche del piatto, in base agli standard predefiniti di temperatura, cottura, densità, consistenza, sapore, condimento;
  - b) grado di accettazione del piatto, desumibile oggettivamente dalla rilevazione quantitativa dei residui in mensa;
  - c) conformità delle porzioni, sulla base del numero e dell'età degli utenti e degli standard quantitativi definiti dall'ASL Bergamo.
3. Per la rilevazione si utilizzano le schede di cui all'allegato 7, che possono essere modificate previo precedente accordo con l'Amministrazione comunale.
4. Il gestore deve garantire almeno una rilevazione settimanale il centro di distribuzione. In caso di effettuazione del doppio turno, la rilevazione deve essere effettuata per ciascun turno.
5. Le rilevazioni così effettuate devono essere trasmesse all'Ufficio scuola comunale entro e non oltre il mese successivo a quello di rilevazione.

#### C. Tempi minimi di consumo dei pasti

1. La somministrazione del cibo deve essere effettuata nel rispetto di tempi che consentano di consumare il più possibile con tranquillità il pasto servito.
2. Detto tempo non può essere inferiore:
  - a 40 minuti in tutte le scuole elementari e medie inferiori in cui è previsto il turno unico;
  - a 30 minuti in tutte le scuole elementari e medie inferiori nel caso in cui è previsto il doppio turno;
3. Il personale incaricato del servizio ai tavoli non può svolgere nel frattempo nessuna altra mansione.

#### D. Orario di somministrazione

1. Il gestore si impegna ad erogare il servizio negli orari decisi dalla committenza e di seguito specificati:

SCUOLE	ORARI
Elementare	12.40
Media	13.30

2. Tali orari potranno subire modifiche qualora subentrassero variazioni al programma concordato con l'Istituto Comprensivo di Scuola Media ed Elementare. Sarà premura dell'Amministrazione Comunale, in tal caso, informare il gestore con congruo anticipo.

#### E. Modalità di effettuazione del servizio

1. Le modalità in cui gli alimenti devono essere serviti sono quelle proposte in sede di gara, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale di stabilire modalità diverse, sentiti i docenti, senza che ciò comporti aggravii di spesa per l'Amministrazione comunale stessa.

#### F. Tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento

1. I tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento devono essere indicati in sede di gara. In caso di mancata definizione da parte del gestore, i tempi sono definiti dall'Amministrazione comunale con obbligo di rispetto da parte del gestore senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale stessa.

## PERSONALE

### ART. 17 - ASPETTI GENERALI

1. Ogni attività inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica deve essere svolto da personale alle dipendenze del gestore.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

3. A richiesta dell'Amministrazione comunale l'impresa deve presentare libro matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del proprio personale.

#### **ART. 18 - ORGANICO**

1. L'organico, per tutta la durata del contratto, non può essere inferiore a quello dichiarato nei progetti di cui all'articolo 7 "Griglia per la predisposizione del progetto di organizzazione del servizio" del presente capitolato speciale presentato in sede di offerta dal gestore, come numero, mansioni, qualifica e monte ore, fatte salve le integrazioni da adottare in base all'incremento del numero dei pasti.
2. La consistenza di organico per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti deve essere comunicata tramite elenco nominativo da trasmettere all'Ufficio scuola comunale entro il 30 settembre di ogni anno. Le sostituzioni di personale devono essere comunicate al medesimo ufficio entro i 30 giorni successivi al loro verificarsi. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere al gestore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso il gestore provvede a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

#### **ART. 19 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

1. La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno biennale nella posizione di direttore nel settore della ristorazione in servizi di dimensioni pari a quelle oggetto del presente capitolato speciale.
2. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Amministrazione comunale al controllo dell'andamento dell'appalto nei suoi diversi aspetti.
3. In caso di assenza o impedimento del direttore (congedo ordinario, malattia, altro), il gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di gradimento dell'Amministrazione comunale. Il nominativo del sostituto deve essere comunicato all'Amministrazione comunale nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 18 "Organico".

#### **ART. 20 - FORMAZIONE PROFESSIONALE**

1. Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.
2. Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune di Castelli Calepio e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo e dal Manuale di corretta prassi igienica.

#### **ART. 21 - VESTIARIO**

1. Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n. 327/80, articolo 42), da indossare durante le ore di servizio.
2. Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome e cognome del dipendente.
3. Spetta all'ente gestore garantirne l'effettivo utilizzo da parte del personale.

#### **ART. 22 - IDONEITÀ SANITARIA**

1. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. n. 327/80 art. 37).

#### **ART. 23 - IGIENE DEL PERSONALE**

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
2. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

#### **ART. 24 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO**

1. Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, il gestore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nella Provincia di Bergamo per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai dipendenti.

2. Il gestore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.
3. Il gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale, nel rispetto delle seguenti scadenze, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante l'importo dei versamenti contributivi effettuati per ciascun dipendente e la conformità degli stessi alla normativa contrattuale vigente per i propri dipendenti:

<i>Entro il</i>	<i>Dichiarazione relativa al periodo precedente</i>
30 aprile	Settembre – febbraio
30 settembre	Marzo – luglio

4. In caso di inadempienza nell'applicazione dei contratti di lavoro e nell'osservanza del predetto adempimento, l'Amministrazione comunale potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

#### **ART. 25 - TIROCINI LAVORATIVI**

1. Il gestore deve consentire l'effettuazione di tirocini lavorativi di persone svantaggiate presso i centri di distribuzione.
2. Le modalità e i tempi di effettuazione sono concordati fra il gestore – nella persona del direttore -, il referente comunale per il servizio di ristorazione scolastica, l'assistente sociale.
3. Detti tirocini non intralceranno in alcun modo il regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

#### **IMPIANTI E ATTREZZATURE**

##### **ART. 26 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE**

1. Sono a carico del Comune:
  - le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti alla distribuzione e consumo dei pasti comprese, fatta salva la sistemazione dei locali offerta dal gestore in sede di gara.
2. Sono a carico del gestore:
  - la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature impiegate per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato speciale, comprese quelle di proprietà del Comune di Castelli Calepio, qualora il gestore intenda avvalersene.

##### **ART. 27 - INTERVENTI DI SANIFICAZIONE**

1. Gli interventi di sanificazione per quanto concerne i centri di distribuzione devono comprendere, come livello base, tutte le operazioni di cui alle due tabelle previste nell'allegato 6.
2. Per quanto concerne il centro di distribuzione si specifica che i locali dovranno essere riordinati entro e non oltre le ore 15,00.

##### **ART. 28 – ATTREZZATURE, STOVIGLIE E PENTOLAME**

#### **Art. 28.1 - Dotazione da reperire**

1. E' a carico del gestore il reperimento delle stoviglie, della posateria e del tovagliato necessari per la gestione del servizio, nonché la sua integrazione durante l'intero periodo di validità del presente contratto.
2. La dotazione, per quanto concerne piatti, posate e bicchieri da mettere a disposizione degli utenti, deve garantire la presenza di un numero adeguato di pezzi, intendendo per tale un numero superiore a quello degli iscritti al servizio. Il numero dei pezzi deve garantire l'espletamento del servizio senza dover ricorrere al lavaggio delle stoviglie durante la somministrazione dei pasti.
3. Detta dotazione deve decorrere dall'1 settembre 2003. Le integrazioni, a carico del gestore, dovranno essere effettuate ogni qualvolta si rendessero necessarie.
4. Spetta inoltre al gestore reperire le attrezzature necessarie per:
  - a) garantire la temperatura dei pasti serviti, quali ad esempio gli scaldavivande;
  - b) per garantire un'adeguata distribuzione dei pasti;
  - c) per riporre adeguatamente tutto quanto serve presso il centro di distribuzione;
  - d) per la corretta conservazione della campionatura rappresentativa dei pasti.

5. Tutta la dotazione prevista dal presente articolo resta in proprietà del gestore che al termine del contratto ne rientrerà in possesso.

#### **Art. 28.2 - Tipologie di stoviglie**

1. Tutti i locali di distribuzione e consumo del pasto per le scuole elementare e media inferiore devono essere dotati di posate, bicchieri e piatti di tipo **monouso**.

#### **Art. 28.3 - Pentolame per cottura**

1. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole di alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

#### **Art. 28.4 - Attrezzature e arredi di proprietà comunale**

1. L'amministrazione comunale mette a disposizione del gestore, se interessato, le attrezzature e gli arredi di cui al relativo inventario (**Allegato 9**).
2. Spetta al concorrente, in sede di gara, specificare le attrezzature delle quale intende avvalersi sotto la propria e completa responsabilità.
3. In caso di rottura di dette attrezzature durante la validità del contratto, sarà onere del gestore la relativa sostituzione.
4. Le attrezzature reperite dal gestore resteranno di proprietà di quest'ultimo.

### **PARTE V - ASPETTI FINANZIARI ED ECONOMICI**

#### **ART. 29 - SPESE A CARICO DEL GESTORE**

1. Tutte le spese necessarie per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica sono di pertinenza del gestore, fatto salvo quelle espressamente indicate a carico dell'Amministrazione comunale come specificate nell'articolo 33 "Oneri a carico dell'Amministrazione comunale".
2. A titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, sono da annoverarsi fra le spese a carico del gestore quelle da sostenere per il personale, per il reperimento delle derrate alimentari e dei materiali di consumo, per i prodotti e macchinari di pulizia.

#### **ART. 30 - QUANTIFICAZIONE DEI PASTI**

1. Il numero dei pasti annue presunto è indicato nell'**art.1**.
2. Detto numero può subire aumenti o diminuzioni a seconda delle effettive presenze.
3. Nulla è dovuto al gestore in caso di riduzione del numero dei pasti riportate nell'art. 1.

#### **ART. 31 - DETERMINAZIONE IMPORTO DOVUTO AL GESTORE**

1. Il gestore ha diritto a ricevere, in cambio delle prestazioni erogate, un compenso calcolato moltiplicando la quota di costo pasto risultante dall'offerta presentata in sede di gara per il numero dei pasti effettivamente serviti, desunto da un prospetto mensile redatto nel rispetto delle modalità definite dall'amministrazione comunale.

#### **ART. 32 – PAGAMENTO DEL COMPENSO**

1. Il gestore, per il recupero del compenso spettante nel rispetto di quanto stabilito al precedente articolo 31 "Determinazione importo dovuto al gestore" presenterà mensilmente fatture al Comune di Castelli Calepio, che procederà al pagamento entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.
2. Dovranno essere presentate fatture distinte per:
  - a) personale docente. La fattura dovrà evidenziare il numero di pasti e il relativo costo per ciascun ordine;
  - b) studenti delle scuole statali. La fattura dovrà evidenziare il numero di pasti per ciascun ordine.

#### **ART. 33 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

1. Gli unici oneri relativi alla gestione del servizio di ristorazione scolastica di cui l'Amministrazione comunale si fa carico, oltre a quanto previsto a titolo di compenso dovuto al gestore, sono:

- a) spese per l'acquisto di tavoli e sedie per la sala da pranzo, qualora quelli in dotazione non fossero sufficienti, fatto salvo quanto eventualmente previsto negli aspetti integrativi del progetto presentato dal gestore in sede di gara;
  - b) spese di manutenzione ordinaria e straordinaria come specificate dal comma 1 dell'articolo 26 "Interventi di manutenzione" del presente capitolato speciale.
2. Tutti i restanti oneri, senza esclusione alcuna, sono a carico del gestore.

#### **ART. 34 - EVENTUALE AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO**

1. In caso di ampliamento del servizio nel corso del presente contratto il gestore si impegna ad applicare le medesime condizioni.
2. In caso di riduzione del servizio, nessun compenso integrativo è dovuto al gestore.

#### **ART. 35 - REVISIONE PREZZI**

1. Durante il periodo di validità del presente contratto è ammessa unicamente la revisione prezzi in base all'indice ISTAT di variazione dei prezzi al consumo, a decorrere dal secondo anno di validità dello stesso. L'indice da utilizzare è relativo al periodo che decorre dal mese di luglio dell'anno precedente al mese di luglio dell'anno in cui è calcolata la variazione.

#### **ART. 36 - GARANZIE**

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti, il gestore produce una cauzione pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa. In tal caso la Società di Assicurazioni dichiara di costituirsi fideiussore nell'interesse del gestore ed a favore del Comune di Castelli Calepio, sino alla concorrenza del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale determinato dall'eventuale ribasso offerto dal gestore.
2. L'accennata polizza viene consegnata all'Ufficio Contratti, il quale si obbliga di custodirla o di farla custodire sino al termine del contratto.
3. Nel caso di inadempienze contrattuali il Comune di Castelli Calepio ha diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata e il gestore deve reintegrarla nel termine che gli viene prefisso qualora il Comune di Castelli Calepio medesimo abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

#### **ART. 37 - ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E PRODOTTI**

1. L'aggiudicatario deve presentare idonea copertura assicurativa per un massimale minimo di Euro 1.550.000,00 (un milione cinquecentocinquantamila/00) che impegni la Compagnia assicurativa a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi durante l'espletamento del servizio.
2. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere.
3. La garanzia inoltre deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati o venduti, compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi di produzione propria.

### **PARTE VI - VERIFICHE E CONTROLLI**

#### **ART. 38 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

1. È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che ritiene più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.
2. È facoltà dell'Amministrazione comunale disporre senza limitazione di orario la presenza presso il centro di cottura e il centro di distribuzione di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto-offerta del gestore.

#### **ART. 39 - COMITATO MENSA**

1. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi di igiene dell'ASL della Provincia di Bergamo, l'Ufficio scuola del Comune di Castelli Calepio e il Comitato Mensa per le scuole elementari e medie inferiori.

2. A detto Comitato Mensa partecipa anche un rappresentante del gestore e il responsabile dell'Ufficio scuola o suo delegato.
3. Tutti i membri del Comitato Mensa possono svolgere controlli sul servizio sia presso il centro di distribuzione pasti che presso il centro di cottura.
4. Il controllo viene operato in conformità a quanto stabilito dal presente capitolato, dal piano di autocontrollo, dal manuale di corretta prassi igienica, dal menù predisposto dall'ASL della Provincia di Bergamo e, più in generale, dalla normativa vigente nel settore.

#### **ART. 40 - SOPRALLUOGHI**

1. Spetta all'Ufficio scuola comunale effettuare almeno due controlli annuali tesi a verificare il rispetto di quanto previsto nel presente contratto facendo attenzione agli aspetti riportati nell'**allegato 10**.

#### **ART. 41 - CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DEL GESTORE**

1. Il gestore che in fase di offerta dichiara di eseguire per proprio conto il servizio di controllo di qualità, deve specificare il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero e il tipo di analisi che vengono eseguite.
2. I risultati di detti controlli devono essere trasmessi mensilmente all'ufficio scuola comunale con le medesime scadenze previste all'articolo 16.2 "Somministrazione del pasto" per le rilevazioni di cui all'**allegato 7**.
3. I risultati delle analisi effettuati dal gestore devono inoltre essere trasmessi al Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione del Dipartimento di prevenzione dell'ASL della Provincia di Bergamo da parte del gestore stesso.

### **PARTE VII - NORME GENERALI**

#### **ART. 42 - SUBAPPALTO**

1. Il concorrente deve indicare la parte di servizio che eventualmente intende subappaltare, ai sensi dell'art. 18 della legge n. 55/1990 e successive modificazioni.
2. Nel caso di subappalto è fatto obbligo al gestore:
  - a) di depositare il contratto di subappalto presso l'Ufficio contratti del Comune di Castelli Calepio almeno 20 giorni prima dell'inizio dei servizi subappaltati,
  - b) di trasmettere all'Ufficio scuola entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti via via da lui corrisposti al subappaltatore. L'Ufficio scuola provvederà successivamente al loro invio all'Ufficio contratti affinché verifichi il rispetto delle norme vigenti per il subappalto.

#### **ART. 43 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. E' vietata la cessione del presente contratto.

#### **ART. 44 - SPESE**

1. Tutte le spese relative all'appalto ed al presente contratto inerenti e conseguenti, qui compresi i diritti di rogito e segreteria, IVA esclusa, sono a carico del gestore.

#### **ART. 45 - PENALITÀ**

1. In caso di mancata osservanza di quanto disposto dagli articoli riportati nella tabella che segue, l'Amministrazione comunale può comminare la sanzione a fianco degli stessi indicata.
2. L'inadempienza viene contestata con lettera scritta inviata con raccomandata con ricevuta di ritorno. Il gestore ha tempo 15 giorni dal ricevimento della contestazione per presentare le proprie controdeduzioni.
3. In caso di mancata accettazione delle controdeduzioni l'importo della penale viene decurtato direttamente dal corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

<b>Oggetto</b>	<b>Sanzione</b>
Articolo 12 – Menù, tabelle dietetiche, ricette predisposte dall'ASL Bergamo: Mancato rispetto delle grammature	Euro 258,00 per ogni infrazione
Articolo 12 – Menù, tabelle dietetiche, ricette predisposte dall'ASL Bergamo: Mancato rispetto delle ricette	Euro 258,00 per ogni infrazione

<i>Articolo 12 - Menù, tabelle dietetiche, ricette: modificazioni del menù non pre-autorizzate</i>	Euro 516,00 per ogni giorno modificato
<b>Oggetto</b>	<b>Sanzione</b>
<i>Articolo 13 – Condizioni integrative: mancato rispetto</i>	Euro 258,00 per ogni infrazione
<i>Articolo 15 – Caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari: mancato rispetto</i>	Euro 258,00 per ogni infrazione
<i>Articolo 16 – Procedure di produzione, compresi i sottoarticoli da 16.1 a 16.2 (escluse le voci per le quali sono previste penalità specifiche): mancato rispetto</i>	Euro 258,00 per ogni infrazione
<i>Articolo 16.2 – Rilevazione di cui all'allegato 7: mancato rispetto</i>	Euro 50,00 per ogni infrazione
<i>Articolo 16.2 – Tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento alla distribuzione: ritardo nella consegna dei pasti oltre dieci minuti dall'orario previsto</i>	da Euro 258,00 ad Euro 1.032,00 a seconda della gravità del ritardo per ogni infrazione
<i>Articoli 17 -18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 – relativi al personale. Mancato rispetto</i>	Euro 774,00 per ogni infrazione
<i>Articolo 27 – Interventi di sanificazione: Mancato rispetto del piano di sanificazione e conseguente mancato rispetto delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature</i>	Euro 258,00 per ogni infrazione
<i>Articolo 41 - Controllo di qualità da parte del gestore: mancato rispetto di quanto disposto</i>	Euro 258,00 per ogni inadempienza
<i>Articolo 42 - Subappalto: mancato rispetto della scadenza prevista per il pagamento al subappaltatore</i>	Euro 200,00 per ogni inadempienza

4. La graduazione della sanzione, ove prevista dalla precedente tabella, avverrà a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale.

#### **ART. 46 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. In caso di:
- Articolo 7.1 – Aspetti organizzativi: variazione del centro di cottura da cui veicolare i pasti trasportati;*
  - Articolo 15 – Caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari: reiterato mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;*
  - Articolo 16, compresi tutti i sottoarticoli: reiterato mancato rispetto delle procedure di produzione;*
  - Articolo 24 – Applicazione dei contratti di lavoro: mancato rispetto degli obblighi relativi al personale;*
  - Articolo 36 – Garanzie: mancato rispetto degli obblighi previsti;*
  - Articolo 37 – Assicurazione: mancato rispetto degli obblighi previsti;*
- il Comune di Castelli Calepio può dichiarare, a suo giudizio insindacabile, la decadenza del gestore con effetto immediato, salvo comunque il diritto al risarcimento danni anche tramite escussione della garanzia fideiussoria.
2. È inoltre fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione anticipata del contratto, di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria e di addebitare le maggiori spese da sostenere al gestore col quale è stato risolto anticipatamente il contratto.

#### **ART. 47 - DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI**

1. Per quanto non regolamentato dal presente contratto si rinvia alle disposizioni di legge in materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto. Fra di esse vanno contemplate anche le disposizioni contenute in: Regio Decreto 18 novembre 1923, n. 2440; Regio Decreto 23 maggio 1924, n. 827; codice civile.
2. Il Comune è sempre esonerato da qualsiasi responsabilità per danni che al gestore ed a terzi potessero derivare dal presente contratto.

**PARTE VIII - ALLEGATI**

- Allegato 1: Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà  
Allegato 2: Scheda presentazione offerta economica  
Allegato 3: menù invernale predisposto dall'ASL  
Allegato 4: menù estivo predisposto dall'ASL  
Allegato 5: Allegato 8 Decreto Dirigente Unità organizzativa 1 agosto 2002 - n. 14833 Direzione generale sanità - linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;  
Allegato 6: Allegato 9 Decreto Dirigente Unità organizzativa 1 agosto 2002 n. 14833 Direzione generale sanità - linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;  
Allegato 7: Scheda di rilevazione;  
Allegato 8: Tabella di sanificazione;  
Allegato 9: Inventario delle attrezzature e arredi messi a disposizione da parte dell'Amministrazione Comunale;  
Allegato 10: Schede di sopralluogo da parte dell'Ufficio scuola.

**PARTE IX - PLANIMETRIE DEPOSITATE**

Elenco planimetrie depositate locali adibiti a Centri di distribuzione pasti

<b>N.</b>	<b>Descrizione</b>
1	Locali distribuzione pasti Centro Anziani Cividino